

Imkerei und Honig in Thüringen

Freistaat
Thüringen



Ministerium
für Infrastruktur
und Landwirtschaft



Bienenfreunde
Thüringen





Wir alle können einen Beitrag leisten, damit das Summen der Bienen nicht verstummt. Denn wir brauchen die Bienen. Sie sind unverzichtbar für unsere Kulturlandschaft.

Mit dieser Broschüre möchte ich Sie, liebe Leserinnen und Leser, dafür begeistern, zum Bienenschützer zu werden. Die Bienen liefern nicht nur unseren Honig. Sie sorgen dafür, dass unser sensibles Ökosystem im Gleichgewicht bleibt.

Jeder kann einen Beitrag leisten, um die kleinen Helfer in ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen. Pflanzen Sie einheimische Bäume, Sträucher und Blumen, stellen Sie Insektenhotels im Garten auf, schaffen Sie Insektenweiden und mähen Sie den Rasen erst nach dem Abblühen der Pflanzen. So unterstützen Sie auch unsere Thüringer Imkerinnen und Imker, die sich mit viel Leidenschaft den Bienen verschrieben haben.

A handwritten signature in black ink that reads "Birgit Keller".

Birgit Keller

Ministerin für Infrastruktur und Landwirtschaft

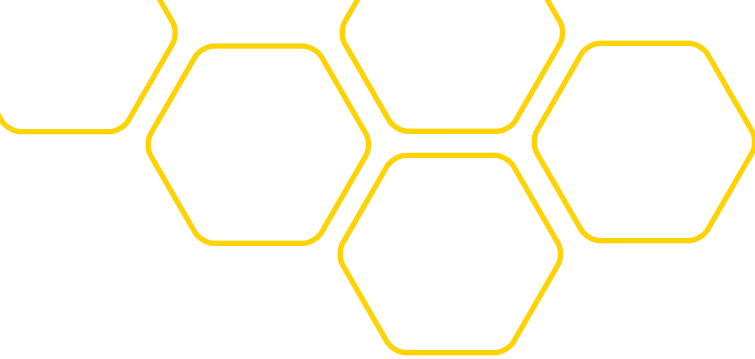
Die Honigbienenhaltung – unschätzbar für eine intakte Umwelt

„Honig kann man importieren – Bestäubung nicht“

Im Altertum war der von den wildlebenden Bienen gesammelte Honig das „liebliche Mahl der Götter“. Im Mittelalter genossen Imker, damals Zeidler genannt, als Lieferanten der wichtigen Rohstoffe Wachs und Honig hohes Ansehen und Sonderrechte.

Neben Honig als Süßungsmittel war das Bienenwachs für die Herstellung von Kerzen und anderen Produkten sehr begehrt. Honig wurde zu Honigwein (Met) vergoren, der bei den Germanen aufgrund seines Alkoholgehaltes und seiner anregenden Wirkung sehr beliebt war.





Erst seit dem 19. Jahrhundert weiß man um die Bedeutung der Bienen bei der Pflanzenbestäubung. Viele Obstarten, Feldfrüchte und Wildpflanzen sind auf Fremdbestäubung angewiesen. Die Honigbiene nimmt dabei unter den Insekten eine Hauptrolle ein. Zur Erhaltung der Pflanzenvielfalt und zur Ertrags- und Qualitätsverbesserung bestimmter Arten leistet die Bienenhaltung einen unschätzbaren Beitrag. Bei ihrer Sammeltätigkeit fliegen die Bienen bis zu fünf Kilometer weit und bestäuben Wild- und Nutzpflanzen. Der wirtschaftliche und ökologische Wert der Bestäubungsleistung übersteigt den des Honigertrages um ein Vielfaches.

Auch Thüringen kann auf eine lange Tradition in der Honiggewinnung zurückblicken. Die ausgedehnten Waldgebiete wurden zur Gewinnung des Waldhonigs genutzt. Bedeutende Imker und Wissenschaftler aus Thüringen, besonders August von Berlepsch (Seebach bei Mühlhausen), Ferdinand Gerstung (Oßmannstedt) und August Ludwig (Jena), gaben der deutschen und internationalen Bienenhaltung und -zucht Impulse und werden liebevoll als die Thüringer Bienenväter bezeichnet.

Die Imker haben die Bienen in ihre Obhut genommen. Sie nutzen nicht mehr die in Baumhöhlen lebenden Bienen, sondern halten sie in sogenannten Beuten. Diese Bienenwohnungen sind meist aus Holz und transportabel. Der Imker kann mit den Beuten beliebig „wandern“, das heißt er kann die Bienen zu lohnenden Honigtrachten und zu gezielter Bestäubung von Nutzpflanzen, wie z. B. Obst, Raps, Sonnenblumen u. a., bringen. Dadurch können köstliche Sortenhonige gewonnen werden.

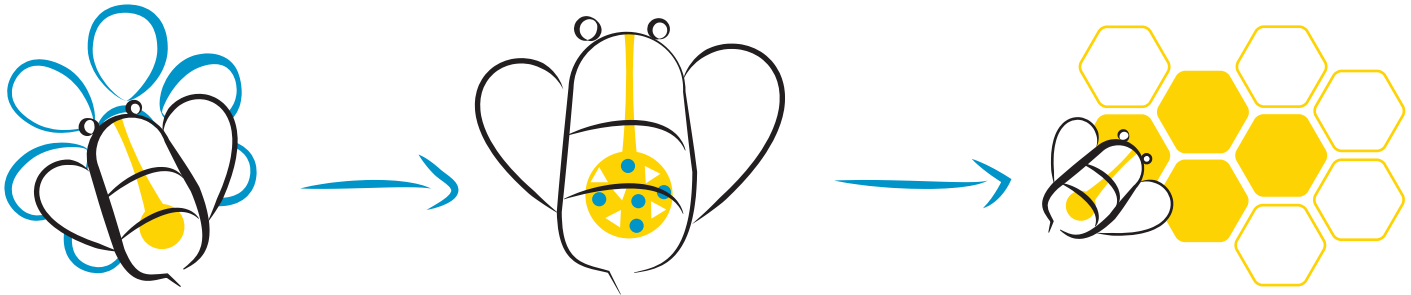




Honig – Natur pur

Honig vom Imker ist eines der wenigen Lebensmittel, die ohne industrielle Verarbeitung zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern gelangen.

Die Honigbiene gibt es seit Jahrmillionen. Durch ihre Sammelflüge bestäubt sie viele Pflanzenarten und sorgt somit für die Samenbildung und die Vermehrung der Pflanzen. Belohnt wird dies mit Blütenstaub (Pollen) und Nektar. Letzterer ist als zuckerhaltige Absonderung der Blüte die wichtigste Nahrungsquelle der Biene. Die Bienen sammeln außerdem zuckerhaltige Sekrete von Blättern und anderen Pflanzenteilen, die man als Honigtau bezeichnet. Die Bienen reichern den Nektar und den Honigtau bereits beim Sammeln mit körpereigenen Sekreten an. Nach der Einlagerung in der Wabe werden während des Reifungsprozesses Fermente zugesetzt und Wasser entzogen. Abschließend wird die volle Wabenzelle von den Bienen mit Wachs verschlossen. Honig war bis vor rund 200 Jahren das einzige Süßungsmittel und stand nur in begrenzten Mengen zur Verfügung.



In Deutschland werden pro Kopf und Jahr ca. 1,2 kg Honig verzehrt. Dazu müssen die Bienen 4 bis 6 Millionen Blüten anfliegen. Die Käufer, die ihren Honig direkt beim Imker in Thüringen erwerben, haben die Garantie höchster Qualität. Sie wissen um die Herkunft seines Produktes und können sich von dessen sachgemäßer Gewinnung überzeugen. Sie können beim Genuss des köstlichen Lebensmittels sicher sein, dass sie ein naturbelassenes Erzeugnis der Honigbienen aus Thüringen verzehren.





Katrin Wöhlbier

*Ich imkere seit fast 15 Jahren.
Ganz besonders mag ich
den Geruch.*

*Das Summen und das
geschäftige Krabbeln haben
eine sehr beruhigende
Wirkung auf mich.*



Inhaltsstoffe des Honigs

Im Honig sind rund 200 verschiedene Substanzen nachgewiesen worden. Er setzt sich im Wesentlichen aus folgenden Inhaltsstoffen zusammen:

**34–41 %
Fruchtzucker
(Fructose)**

**28–35 %
Traubenzucker
(Glukose)**

**15–19 %
Wasser**

**bis 10 %
Mehrfachzucker**

**ca. 5 %
Vitamine (B₁, B₂, B₆, C, H)**



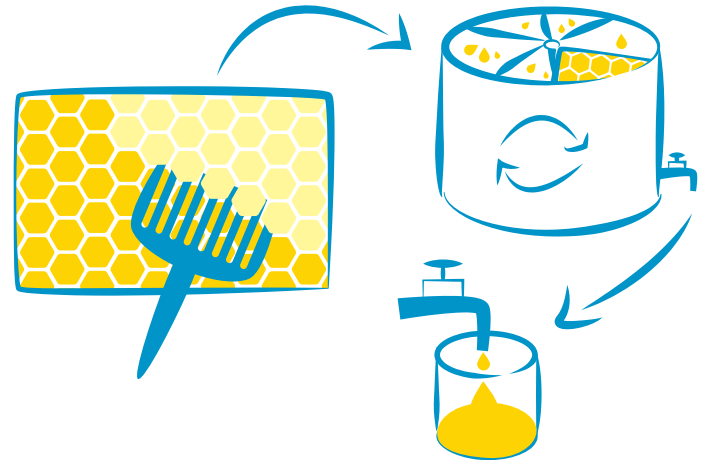


Mineralstoffe (Kalium, Kalzium, Kupfer, Eisen, Natrium, Magnesium, Phosphor, Zink und weitere Spurenelemente), Aminosäuren (Prolin, Leucin, Phenylalanin, Alanin, Histidin, Glutaminsäure, Arginin, Asparaginsäure u. a.) Organische Säuren, Enzyme (Fermente), Aromastoffe Inhibine (antibakterielle Stoffe), Pollen. Die Anteile der Inhaltsstoffe variieren je nach Honigsorte.



So wird Honig gewonnen

Vor der Honiggewinnung muss der Imker die Wachsdeckel von den Wabenzellen mit einer speziellen Gabel entfernen. Dann wird der stockwarme (33–36 °C im Bienenstock) und dünnflüssige Honig aus den Waben in einer Honigschleuder ausgeschleudert. Nach dem Sieben, Abschäumen und dem Rühren bis zum Beginn der Kristallisation folgt das Abfüllen in das Honigglas. Die schonende Behandlung des unverfälschten Naturproduktes garantiert die ursprüngliche Qualität, mit welcher die Bienen den Honig durch ihren Sammeltrieb erzeugt haben. Dies bedeutet, dass der Imker das Naturprodukt Honig unverändert gewinnt. Es wird nichts entzogen und nichts hinzugefügt und die Inhaltsstoffe werden nicht durch äußere Einwirkungen geschädigt.



Auch das Schleudern erfolgt stockwarm. Eine zusätzliche Erwärmung nimmt der Imker nicht vor. Bei der Gewinnung des Honigs gelten die hohen Anforderungen der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung.





Karl Key

*Die Imkerei ist für mich
und meine Familie
aktive Landschaftspflege
und Naturschutz,
den es zu erhalten gilt.*



Flüssiger oder fester Honig?

Honig wird von Natur aus fest, er kristallisiert. Wie schnell das geschieht und wie fest der Honig wird, ist von der Honigsorte und dem jeweiligen Zuckerverhältnis abhängig. Manche Honigsorten werden innerhalb weniger Tage fest, z. B. Rapshonig, andere Sorten, wie Wald- und Robinienhonig (Akazienhonig) kristallisieren erst nach Monaten.

Fester Honig ist kein Qualitätsmangel. Der Imker kann den Kristallisierungsprozess nach dem Schleudern jedoch durch Rühren des Honigs beeinflussen und erreicht dadurch eine bleibende streichfähige Konsistenz. Im Glas verfestigter Honig kann durch Erwärmung im Wasserbad auf maximal 40° C schonend verflüssigt werden. Höhere Temperaturen schaden den wertvollen Inhaltsstoffen.



Tipp zur Lagerung von Honig: Honig stets trocken, kühl und dunkel lagern, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Das Honigglas sollte immer dicht verschlossen sein, da Honig leicht andere Gerüche und Feuchtigkeit anzieht. Honig kann abhängig von Sorte, Qualität und Lagerung mindestens 2 Jahre ohne Qualitätseinbuße gelagert werden.

Thüringer Sortenhonige

Honig ist nicht gleich Honig. Je nach Pflanzenangebot und Witterungsverlauf tragen die Bienen unterschiedlich zusammengesetzten Nektar oder Honigtau ein und erzeugen dadurch verschiedene Honige. Da sich Bienen auf eine ausgewählte Blütenart (Trachtquelle) einfliegen und spezialisieren, also „blütenstet“ sind, kann es sogar sein, dass die Völker des gleichen Bienenstandes unterschiedliche Honige erzeugen. Die Honigsorte wird durch den Anteil des jeweiligen Pflanzenpollens im Honig, der mit dem Nektar eingetragen wird, bestimmt. Bei einem großen Angebot der gleichen Pflanzenart (Massentracht) gibt es **Sortenhonig**. Dieser stammt überwiegend von der gleichen Trachtquelle.

Thüringen bietet durch den großflächigen Anbau landwirtschaftlicher Kulturen dafür gute Voraussetzungen. Häufig setzt sich der Honig allerdings aus dem Nektar mehrerer Pflanzenarten zusammen und lässt sich dadurch nicht einer speziellen Sorte zuordnen. Dann bezeichnet ihn der Imker als **Blütenhonig**. **Thüringer Sorten- und Blütenhonige** zeichnen sich durch charakteristische Merkmale aus, die an einigen folgenden Beispielen erläutert werden.





Obstblütenhonig

hellgelb bis gelb, intensiv aromatisch, schnell kristallisierend,
fein bis mittel kristallin, streichfähig

Rapshonig

weiß, mild im Aroma, schnell kristallisierend, fein kristallin, streichfähig

Löwenzahnhonig

kräftig gelb, hocharomatisch, fein kristallin,
streichfähig

Lindenhonig

gelb bis beige, Aroma und Geschmack lindenblütentypisch,
flüssig bis fest, langsam kristallisierend, fein kristallin, streichfähig

Kleehonig

weißlich, süß aromatisch, länger flüssig bleibend, fein kristallin,
streichfähig

Sonnenblumenhonig

leuchtend gelb, angenehmes schwach ausgeprägtes Aroma,
ganz leicht säuerlich, etwas körnig kristallisierend, streichfähig

Blütenhonig

hellbeige über gelblich bis hellbraun, aromatisch, je nach Herkunft
unterschiedlich kristallisierend, streichfähig

Waldblütenhonig

hellbraun bis mittelbraun, mild und leicht malzig,
(Himbeere) fein bis mittel kristallisierend, streichfähig bis fest

Waldhonig

hell bis dunkelbraun, oft rötlich, würzig-aromatisch (Honigtau-honig),
bleibt eventuell lange flüssig, langsam fein bis mittel kristallisierend



Claudia Schneider

Auf einer Radtour nach Weimar entdeckte ich das Deutsche Bienenmuseum. Das war das erste Mal, dass ich mich näher mit Bienen beschäftigte.

Das Thema ließ mich nicht los und ein Jahr später absolvierte ich den Anfängerkurs des Landesverbandes.

Nun habe ich zwei Völker. Imkerei bedeutet für mich dabei auch aktiven Naturschutz.

Thüringer Imker achten auf die Qualität ihres Honigs

Die in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e. V. festgelegten Qualitätsanforderungen an den Honig legen die Kriterien für „Echten Deutschen Honig“ im Imker-Honigglas (Einheitsglas) des Deutschen Imkerbundes e. V. (siehe Glas im Bild) fest und gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Der im Einheitsglas abgefüllte Honig unterliegt einer Honigmarktkontrolle, die durch den Deutschen Imkerbund e. V. durchgeführt wird.

Thüringer Imker haben die Möglichkeit, ihren Honig freiwillig über den Landesverband Thüringer Imker prüfen zu lassen bzw. sie nehmen am jährlichen Honigwettbewerb teil.





Wenn Honig auch Medizin ist

Die zahlreichen Aromastoffe – es sind weit über 100 – verleihen dem Honig seinen charakteristischen Geschmack und Geruch. Aufgrund des Gehaltes an sogenannten Einfachzuckern, welche direkt ins Blut gelangen, wird der Honig seit Jahrhunderten als natürliches Aufbau- und Stärkungsmittel geschätzt. Die im Honig enthaltenen Inhibine unterstützen den menschlichen Organismus bei der Abwehr von Infektionen. Die Volksmedizin verwendet den Honig schon seit vielen Jahrhunderten auf mannigfaltige Weise. So hat man festgestellt, dass der Honig z. B. bei der Wundbehandlung pathogene Keime in ihrer Entwicklung hemmt und somit die Heilung beschleunigen kann. Die Heilung entzündlicher Magen- und Darmerkrankungen kann begünstigt werden. Allgemein ist die Verwendung von Honig und Tee bei Erkältung und Entzündungen der Atemwege hilfreich.

Honig als Lebensmittel

Honig als Lebensmittel ist nicht nur als Brotaufstrich beliebt, sondern auch zunehmend zum Süßen und Aromatisieren von Speisen und Backwaren. Hierbei kann die höhere Süßkraft des Honigzuckers gegenüber der des Haushaltszuckers dem Verbraucher helfen, überflüssige Kalorien einzusparen (*Lexikon Ernährung, 1991, Bettina Auermann*). Der Honig verleiht den Speisen auf Grund seiner speziellen Aromastoffe eine pikante Note. Honig-Mixgetränke mit Milch sind kalt oder heiß köstlich. Honig vergoren zu Honigwein (Met) ist auch heute noch ein beliebtes Getränk. Je nach verwendeter Honigsorte und -menge sowie dem Vergärungsgrad ist der Met trocken bis lieblich und mehr oder weniger honigbetont. Nach Zusatz von Kohlensäure gewinnt man ein dem Schaumwein ähnliches, prickelndes und erfrischendes Getränk. Met genießt man je nach Jahreszeit kalt oder heiß. Honig ist auch in vielen Kosmetika enthalten, wie Shampoo, Duschgel, Hautcreme, Seife, Masken, Packungen usw. In diesen Produkten ist oftmals ein weiteres wichtiges Bienenprodukt, das Wachs, enthalten, das außerdem zur Advents- und Weihnachtszeit in Form der Kerzen geschätzt ist.



Impressum

Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
Presse und Öffentlichkeitsarbeit
Werner-Seelenbinder-Straße 8, 99096 Erfurt
Telefon: 0361 3791-742
Telefax: 0361 3791-749
E-Mail: presse@tmil.thueringen.de

in Zusammenarbeit mit dem Thüringer Imkerverband e.V.

Bilder: Deutscher Imkerbund e.V.
Laura Bartlett, Rafal Olechowski, Fauzan Maududdin, Ariena, gresei,
Elena Shashkina, yo-rock, bluedog studio, Mirko Gaul, shoot4pleasure,
Lilyana Vynogradova, Life morning / Shutterstock.com

Stand: September 2016

Gestaltung: WA Kleine Arche GmbH

Copyright: Die Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte,
auch die des Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe,
sind dem Herausgeber vorbehalten.

